

T. Stamenković, D. Janković (2004): Effect of PSE meat on weight loss and sensory properties of pork prshuta. Utjecaj BMV mesa svinja na gubitak mase i senzorna svojstva svinjskog pršuta. Tehnologija mesa, Vol.45 (1-2), 3-7.

U radu su ispitivani gubici mase i senzorna svojstva svinjskog pršuta proizvedenog iz mesa s BMV svojstvima. Za ispitivanje su korišteni komadi mesa buta križanca švedskog landrasa i velikog jorkšira, starosti 6 do 7 mjeseci, mase prije klanja od oko 100 kg. Pri salamurenju mesa upotrijebljena je nitritna sol za salamurenje s 1% nitrata. Dimljenje i sušenje salamurenog mesa obavljeno je u odgovarajućem klimu uređaju. Sušeni svinjski pršut napravljen od mesa s BMV svojstvima, za razliku od kontrolne grupe u kojoj je upotrijebljeno meso normalnih svojstava, imao je veće gubitke mase tijekom salamurenja, dimljenja i sušenja, blijedoružičastu boju na presjeku, odstupanja u teksturi (izražena suha površina narezaka, bez sjaja, sočnosti i plastičnosti, a pri usitnjavanju u ustima su se formirali ostaci vezivnog tkiva), te kiselkast okus, povećanu slanost i odsustvo specifične arome.

Ključne riječi: svinjsko meso, PSE meso, svinjski pršut, gubitak mase, senzorna svojstva

Sen A. R. , M. Muthukumar, B. M. Naveena, Y. Babji (2004): Colour changes in broiler and sheep muscles during frozen storage. Promjene boje mišića brojlera i ovaca tijekom pohrane u smrznutom stanju. Journal of Food Science & Technology-Mysore. 41(6), 678-680.

Uzorci bataka i prsa brojlera, te ovčjeg mesa kupljeni u lokalnoj trgovini zamrznuti su i pohranjeni na temperaturi od -10 °C, te su ispitivane promjene boje unutar mjesec dana u intervalima od 10 dana. Tijekom pohrane pH vrijednost bataka i prsa brojlera značajno je rasla ($p < 0.05$). 'L' vrijednost značajno se smanjila ($p < 0.05$) u batcima brojlera nakon 20 dana pohrane, dok je 'a' vrijednost (intenzitet crvene boje) rasla tijekom pohrane. Općenito, uzorci s većim pH (bataci) imali su nižu 'L' vrijednost i višu 'a' vrijednost pokazujući da su mišići s višim pH tamnije i izrazite crvene boje. Od ovčjih mišića, m. longissimus dorsi imao je najveću 'a' vrijednost, dok se 'a' vrijednost m. semitendinosus i m. semimebranosus

znatno smanjila ($p < 0.05$) nakon mjesec dana pohrane. Istraživanje je pokazalo da je pH imao značajnu ulogu u razvoju boje svježeg mesa u brojlera, te da postoje velike varijacije u boji između različitih ovčjih mišića, no u svima se intenzitet poželjne crvena boje postepeno smanjuje tijekom pohrane.

Boselli E., M.F. Caboni, M. T. Rodriguez-Estrada, T.G. Toshi, M. Daniel i G. Lercker (2005): Photooxidation of cholesterol and lipids of turkey meat during storage under commercial retail conditions. Fotooksidacija kolesterola i masti u purećem mesu tijekom pohrane u komercijalnim maloprodajnim uvjetima. Food chemistry, Vol. 91, No 4, 705-713.

U ovom radu istražena je fotooksidacija kolesterola i lipida u sirovom purećem mesu, pakiranom u posude s transparentnim pokrovnim filmom, i to tijekom pohrane na 4°C u uvjetima držanja na 4°C u maloprodaji u vremenu od tri i jedanaest dana. Nakon pohrane mesa u mraku na 4°C, maksimalni peroksidni broj dostignut je već nakon 5 dana, a maksimalna koncentracija produkata oksidacije kolesterola postignuta je nakon samo 7 dana. Pureće meso izloženo djelovanju lampe koja emitira bijelu fluorescentnu svjetlost pokazalo je maksimalnu koncentraciju produkata oksidacije kolesterola i peroksidnu vrijednost nakon samo jednog dana pohrane (12 sati efektivne izloženosti). Lampa s niskom emisijom plavog spektra bila je korisna za snižavanje peroksidacije i oksidacije kolesterola, te se pokazala kao prikladno rješenje za čuvanje mesnih proizvoda u supermarketima ili mesnim prerađivačkim industrijama.

Ivana Filipović

Williams, J. JR. (2004): Food allergens: effectively managing processing risks. Prehrambeni alergeni: učinkovito rješavanje rizika u proizvodnji. Food protection trends, Vol. 24, No. 1, 20 – 22.

Statistike su poražavajuće: 20 000 ljudi godišnje u SAD-u, liječi se od alergije na hranu, a broj ljudi s takvim alergijama raste diljem svijeta. Od 100 do

200 ljudi u SAD-u umire svake godine od reakcije koja se povezuje s alergijom na hranu. Smatra se da čak 25% proizvođača hrane u SAD-u ne prikazuje točnu listu sastojaka hrane, često izostavivši poznate alergene u deklaracijama proizvoda. Suočeni s ovim statistikama, a kako bi njihovi proizvodi vezano uz alergiju na hranu dobili status "pouzdanih proizvoda", sve veći broj proizvođača provodi "alergen management program" kao značajnu komponentu u proizvodnom sustavu kako bi smanjili rizik od kontaminacije i zaštitili potrošače.

trolu *Vibrio* spp. u školjkašima. Food protection trends, Vol. 24, No. 2, 70 – 76.

Patogeni sojevi *Vibrio vulnificus* i *Vibrio parahaemolyticus*, uobičajeni "stanovnici" vodenih područja diljem svijeta, često uzrokuju oboljenja ljudi koji konzumiraju sirove školjke koje obitavaju u tim područjima. U članku su opisane različite kontrolne strategije koje se koriste kako bi se smanjio rizik od oboljenja povezanih s ovim bakterijama. Ove strategije su usmjerene na tri osnovna područja: edukacija, kontrola izlova i postupci nakon izlova školjaka.

Andrews, L. S. (2004): Strategies to control Vibrios in Molluscan Shellfish. Postupci za kon-

Ivan Mijat ■



VETERINARSKO-SANITARNI PREGLED MESA NOJEVA

Hadžiosmanović, M., L. Kozračinski, M. Salajster, Ž. Cvrtila

Knjiga se može naručiti na adresi:

"ZADRUŽNA ŠTAMPA" d.d., Jakićeva 1, Zagreb

tel./fax: ++385 (0) 1 230 13 47, 231 60 50, 231 60 60

cijena: 50,00 kn

Pretplata

Naručujem pretplatu na 6 (šest) brojeva časopisa MESO po cijeni od 400,00 Kn (za Hrvatsku) ili 70 EUR (za inozemstvo).

ZADRUŽNA ŠTAMPA d.d., Jakićeva 1, Zagreb

Žiro račun kod CENTAR BANKE broj 2382001-1100047014; devizni račun broj 700100-56300-7625

Pretplatu ću platiti na slijedeći način:

(odaberite željeni način plaćanja i čitko unesite potrebne podatke)

- ☐ općom uplatnicom
☐ pouzećem (po primitku prvog broja)
☐ virmanom na žiro-račun

Ime i prezime _____

Tvrtka za pravne osobe _____

Ulica i broj _____

Telefon _____

MB/JMBG

Mjesto

Fax

Vlastoručni potpis _____ Datum _____

ZADRUŽNA ŠTAMPA d.d., Jakićeva 1, Zagreb, tel/fax: 01/ 230 13 47, 231 60 50, 231 60 60